

Sabato 22 novembre a cena

Ristorante Al Ponte del Calvario
Via Vallone dell'acqua, 2 GORIZIA
prenotazioni: info@alpontedelcalvario.com -
0481.534428

**Cena spettacolo con menù antispreco
e gli utili consigli del geologo Roberto Ferrari**

Domenica 23 novembre a pranzo

Parco Rurale Altire di Polazzo
via Fornaci, 1/A FOGLIANO REDIPUGLIA
prenotazioni: info@parcorurale.it - 330 93 68 36

**Pranzo con menù antispreco ed escursione in
azienda in Agribus elettrico**

Lunedì 24 novembre a cena

Trattoria Turri - Piazza Sant'Andrea GORIZIA
prenotazioni: trattoriaturri@gmail.com - 0481 21 856

Cena con menù antispreco

Mercoledì 26 novembre a cena

Ristorante Caneo - Strada del Caneo, 1
Fossalon di GRADO
prenotazioni: info@caneo.it - 0431 884 426

**Cena con menù antispreco e spettacolo teatrale
"Zucchine d'Arabia" a cura di Trento Spettacoli**

Mercoledì 26 novembre a cena

Trattoria Vecia Gorizia
Via San Giovanni, 14 Gorizia
prenotazioni: veciagorizia@alice.it - 0481 32 424

Cena con menù antispreco

Giovedì 27 novembre a cena

Ristorante Rosenbar, via Duca d'Aosta, 96 GORIZIA
prenotazioni: info@rosenbar.it - 0481 522 700

**Cena con menù antispreco e gli sketch teatrali
"Incursioni Ambientali" a cura di Trento Spettacoli**

**Menù completo antispreco
25 euro a persona**

Venerdì 28 novembre a cena

Trattoria Gostilna Primozic
Viale XX settembre, 134 GORIZIA
prenotazioni: jprimozic@libero.it - 0481 82 117
**Cena spettacolo con menù antispreco presentata
dalla Vicepresidente della Provincia di Gorizia
Mara Černic**

Venerdì 28 novembre a cena

Trattoria - Gostilna Miljo Via del Vallone
Devetacchi - DOBERDÒ del LAGO
prenotazioni: miljo.peric@gmail.com
0481 78 250 - 331 126 37 14

Cena con menù antispreco e Ec.o Cabaret

Domenica 30 novembre mattinata e pranzo sostenibili

Hendrick's - Wine Bar Ristorante anche vegetariano
via Mazzini, 6/c GORIZIA
facebook.com/hendrick'sGorizia
prenotazioni: 0481 538 529

**ore 10.00 laboratori di autoproduzione
ore 13.00 pranzo con menù antispreco
e autoprodotta**

Tutta la settimana dal 22 al 30 novembre

Green Bar
Caffetteria bar, Ristorantino Vegetariano
Via Armando Diaz, 1 GORIZIA
facebook.com/green Bar
prenotazioni: 0481 090 299

Pranzi con menù antispreco

per informazioni e tutto il programma della settimana:



**facciamolo
con amore**

RIDUZIONE, RIUSO, RICICLO
www.facciamoloconamore.it
f Facciamolo con amore



Ama quello che hai nel piatto,
NON SPRECARLO!

SERR

La Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti ha lo scopo di promuovere una maggiore consapevolezza nella società sul tema dei rifiuti e della loro necessaria riduzione, attraverso azioni e proposte sviluppate dagli Enti Locali.

La SERR giunta alla sesta edizione si svolge quest'anno **dal 22 al 30 novembre in tutta Europa**.

Il focus del 2014 è la lotta allo spreco alimentare.

www.minambiente.it - www.serr2014.it

CIBO SPRECATO

Circa 1/3 del cibo prodotto a livello globale viene sprecato e diventa rifiuto.

Sono **119 i kg** di cibo che ogni famiglia italiana butta annualmente nella spazzatura.

Il **40%** degli sprechi alimentari dipende dalla distribuzione e del consumo.

Gettare cibo significa **sprecare risorse non rinnovabili** come acqua, suolo, energia, ma anche denaro.

Il cibo sprecato ci **costa due volte**: la prima per il suo acquisto e la seconda per il trattamento come rifiuto.

**LO SPRECO DEL CIBO
È PRIMA DI TUTTO
UN PROBLEMA ETICO**

L'IMPEGNO DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRO LO SPRECO

La Provincia di Gorizia assieme ai Comuni e al gestore del servizio rifiuti ISA è da tempo impegnata in azioni di sensibilizzazione per la riduzione dei rifiuti e la promozione della raccolta differenziata attraverso la campagna di comunicazione Facciamolo con Amore - Riduzione, Riuso, Riciclo.

La cena che vi proponiamo è una delle azioni della campagna che dimostra che **non sprecare è, oltre che possibile, necessario!**

LE AZIONI ANTI SPRECO

- fai la lista della spesa e acquista solo il necessario
- cucina ad ogni pasto e prepara porzioni adeguate
- preferisci prodotti sfusi e a filiera locale, sono più durevoli
- evita i prodotti confezionati e/o precotti, sono soggetti a scadenza
- riutilizza il pane rafferma tostandolo o preparando piatti tradizionali come gli gnocchi di pane
- riutilizza gli avanzi del pranzo come materia prima per la cena
- metti in atto l'autoproduzione in cucina, economica ed ecologica
- inventa nuove idee ANTISPRECO

Così facendo ridurrai la produzione dei rifiuti e risparmierai sugli acquisti alimentari.

info



**facciamolo
con amore**
RIDUZIONE, RIUSO, RICICLO
www.facciamoloconamore.it
f Facciamolo con amore

